

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1 Pengetahuan *Hygiene Sanitasi Makanan*

##### 2.1.1 Pengertian Pengetahuan

Pengetahuan adalah segala sesuatu yang diketahui. Ketika orang penasaran, mereka akan mencarinya, dan hasilnya mereka mengetahui sesuatu. Hal itu disebut pengetahuan. Pengetahuan merupakan hasil pengetahuan dan pengalaman seseorang dalam mempersepsikan rangsangan tertentu (Augustin, 2015). Pengetahuan diartikan sebagai mengingat materi yang telah dipelajari sebelumnya. Hasil pengukuran tingkat pengetahuan dapat dinyatakan “baik” atau “buruk”.

##### 2.1.2 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil persepsi manusia, atau pengenalan terhadap suatu benda oleh seseorang melalui indera yang dimilikinya (mata, hidung, telinga, dan sebagainya). Pengetahuan dibagi menjadi 6 tingkatan diantaranya (Febryanto, 2017) :

1. Tahu (*Know*)

Mengetahui secara sederhana diartikan sebagai mengingat kembali (recall) suatu memori yang sudah ada sebelumnya setelah mengamati sesuatu. Untuk mengetahui dan mengukur apakah orang memahami suatu hal dapat menggunakan pertanyaan.

2. Memahami (*Comprehension*)

Untuk memahami suatu obyek bukan hanya sekedar mengetahui obyeknya saja, tidak hanya sekedar mampu memberi nama saja, namun seseorang harus mampu mengartikan secara benar obyek yang diketahuinya.

3. Aplikasi (*Application*)

Penerapan diartikan sebagai penggunaan atau penerapan prinsip-prinsip yang diketahui dalam konteks lain oleh seseorang yang memahami objek yang bersangkutan.

4. Analisis (*Analysis*)

Analisis adalah kemampuan seseorang untuk mendeskripsikan dan mengisolasi kemudian menemukan hubungan antar komponen yang terkandung dalam

suatu persoalan atau sesuatu yang diketahuinya.

5. Sintetis (*Synthesis*)

Sintesis menunjukkan kemampuan seseorang dalam merangkum atau mentransformasikan komponen-komponen pengetahuan yang dimilikinya ke dalam hubungan-hubungan logis. Dengan kata lain, komposisi mengacu pada kemampuan menciptakan resep baru dari resep yang sudah ada.

6. Evaluasi (*Evaluation*)

Penilaian berkaitan dengan kemampuan seseorang untuk mensertifikasi atau mengevaluasi suatu objek tertentu. Penilaian tersebut secara otomatis didasarkan pada standar atau norma yang ditentukan sendiri dan berlaku secara sosial

Menurut Arianti (2019), faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan, antara lain:

1. Tingkat pendidikan

Pendidikan merupakan upaya memberikan pengetahuan untuk mendorong perubahan perilaku positif.

2. Informasi

Orang yang memiliki sumber keterangan lebih besar akan memiliki pengetahuan lebih luas.

3. Budaya

Perilaku manusia atau sekelompok manusia untuk memuaskan kebutuhan, termasuk sikap dan keyakinan.

4. Pengalaman

Sesuatu yang dialami seseorang menambah pengetahuannya terhadap hal-hal informal.

5. Sosial Ekonomi

Tingkat pengetahuan seseorang dapat memenuhi kebutuhan hidupnya, semakin tinggi tingkat sosial ekonomi maka semakin tinggi pula tingkat pengetahuannya.

### 2.1.3 *Hygiene* dan Sanitasi Makanan

*Hygiene* adalah upaya sehat dengan menjaga dan melindungi kebersihan subjek, seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk menjaga kebersihan alat makan, membuang bagian makanan yang rusak untuk menjaga keutuhan makanan. Keseluruhan sedangkan sanitasi diartikan sebagai upaya pencegahan penyakit dengan mengelola faktor lingkungan yang berhubungan dengan rantai penularan penyakit. (Jiastuti, 2018)

Pemahaman lain mengenai *Hygiene* sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Pengelolaan *hygiene* sanitasi menjadi penting karena berhubungan dengan bagaimana makanan, orang, tempat atau perlengkapan yang ada dapat dengan mudahnya menimbulkan penyakit dan berbahaya bagi umum (Dewi, 2021)

*Hygiene* adalah upaya pengendalian faktor-faktor pada pangan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan sesuai dengan ketentuan Bab 1, Pasal 1, Nomor 4 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Republik Indonesia tentang Persyaratan *Hygiene* sanitasi, tempat dan peralatan makanan ringan. *Hygiene* dan sanitasi adalah pengetahuan mengenai kesehatan dan pencegahan penyakit dengan cara menerapkan kondisi sehingga terjadinya suatu penyakit dapat dicegah. Pengetahuan mengenai *hygiene* sanitasi ini perlu dimiliki oleh semua orang agar dapat memilih makanan jajanan yang bersih dan sehat sehingga dapat mencegah terjadinya penyakit atau gangguan.

### 2.1.4 Prinsip *Hygiene* dan Sanitasi

Menurut peneliti (Nussy, 2021) mengenai prinsip *hygiene* sanitasi makanan jajanan, terdapat enam prinsip *hygiene* sanitasi makanan yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan dan penyajian makanan

#### a) Prinsip 1 : Pemilihan bahan makanan

Pemilihan bahan makanan memperhatikan kondisi fisik dan kualitas/mutu bahan pangan. Kualitas bahan makanan yang baik memiliki ciri tidak rusak

dan terbebas dari cemaran bahaya misalnya cemaran kimia yang berasal dari pestisida. Kualitas bahan makanan dapat ditentukan dari aspek gizi, aspek panca indera, aspek bisnis dan aspek kesehatan

b) Prinsip 2 : Penyimpanan Bahan Makanan

Pembusukan makanan di pengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya jenis bahan, suhu, kelembaban dan kekeringan, udara, dan cahaya. Sehingga diperlukan teknik/cara yang benar dan tepat untuk menyimpan bahan makanan dengan tujuan agar memiliki *shelf life* yang lama, mencegah pembusukan atau kerusakan pada bahan makanan. Terdapat beberapa bahan makanan yang dibersihkan sebelum disimpan, misalnya pada makanan segar seperti ikan akan dibersihkan dari sisik dan darahnya, lalu dicuci dan dibumbui selanjutnya disimpan di *freezer*

c) Prinsip 3 : Pengolahan makanan

Pengolahan adalah suatu proses atau kegiatan mengubah bahan makanan dari mentah menjadi makanan siap santap dengan menambah bumbu, menggunakan metode tertentu, atau memberikan perlakuan khusus lainnya

d) Prinsip 4 : Penyimpanan makanan jadi / rusak

Menu makanan yang belum disajikan akan disimpan dalam wadah terpisah dilengkapi penutup atau tetap di wajan dengan menyalakan api kecil. Hal ini bertujuan untuk menjaga kualitas makanan dengan memperhatikan suhu dan mencegah titik rawan dari perkembangan bakteri patogen dan pembusuk

e) Prinsip 5 : Pengangkutan makanan

Makanan diangkut menggunakan truck khusus yang dilengkapi dengan air conditioner untuk menjaga suhu makanan agar tetap dingin sampai ke pesawat. Hal ini telah sesuai dengan Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 untuk mengangkut menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi, terbebas dari B3.

f) Prinsip 6 : Penyajian makanan

Penyajian makanan telah sesuai dengan Permenkes RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 dengan melakukan uji organoleptik dan uji biologis oleh bagian quality control, serta uji laboratorium

## **2.2 Perilaku**

### **2.2.1 Pengertian Perilaku**

Perilaku merupakan suatu rangkaian perbuatan yang dilakukan seseorang sebagai respon terhadap suatu hal, yang kemudian menjadi suatu kebiasaan karena adanya nilai-nilai yang diyakininya. Menurut American Encyclopedia, perilaku diartikan sebagai tindakan dan tanggapan suatu organisme terhadap lingkungannya. Psikolog Skinner mengemukakan bahwa perilaku adalah respon seseorang terhadap suatu stimulus (stimulus eksternal). Namun responnya sebenarnya tergantung pada karakteristik para pihak atau faktor lainnya. Faktor-faktor yang membedakan respons terhadap rangsangan yang berbeda disebut determinan perilaku (Hidayat, 2017). Faktor penentu perilaku terbagi menjadi dua, yaitu :

1. Faktor internal yakni karakteristik orang yang bersangkutan yang bersifat bawaan, seperti tingkat kecerdasan, tingkat emosi, jenis kelamin, dan lain-lain.
2. Faktor eksternal yaitu lingkungan hidup, baik alam, sosial, budaya, ekonomi, politik, dan lain-lain. Faktor lingkungan inilah yang menjadi faktor dominan yang mempengaruhi perilaku seseorang.

### **2.2.2 Faktor Terjadinya Perilaku**

Faktor yang mempengaruhi terbentuknya perilaku antara lain faktor internal dan faktor eksternal. Faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku jajan dibagi menjadi 3 kelompok, yakni faktor yang berhubungan dengan makanan, faktor pribadi yang berhubungan dengan pemilihan makanan dan keputusan konsumsi, dan faktor sosial ekonomi (Sembiring, 2018) Perilaku seseorang dipengaruhi oleh banyak faktor, antara lain:

1. Faktor genetik atau endogen merupakan konsep dasar atau modal bagi berkembangnya perilaku secara berkelanjutan. Penyebab genetik berawal melalui dalam diri seseorang dan meliputi:
  - a) Tipe ras yang masing-masing mempunyai pengaruh terhadap perilaku tertentu yang berbeda satu sama lain.
  - b) Jenis kelamin, perilaku laki-laki didasarkan pada pertimbangan rasional atau rasionalitas, sedangkan perilaku perempuan didasarkan pada pertimbangan emosional

- c) Ciri-ciri fisik, tingkah laku seorang individu akan berbeda-beda berdasarkan ciri-ciri fisiknya.
  - d) Ciri-ciri kepribadian merupakan manifestasi kepribadian dari gabungan pengaruh faktor genetik dan lingkungan.
  - e) Bakat, yaitu interaksi antara faktor genetik dan lingkungan, bergantung pada peluang perkembangan.
  - f) Kecerdasan adalah kemampuan berpikir dan mempengaruhi tingkah laku.
2. Faktor dari luar individu atau faktor eksogen, yang turut mempengaruhi terbentuknya sikap individu, yaitu :
- a) Faktor lingkungan, yang menjadi dasar perkembangan perilaku.
  - b) Pendidikan, proses dan kegiatan pendidikan pada dasarnya menyangkut perilaku individu dan kelompok.
  - c) Agama merupakan keyakinan hidup yang termasuk dalam konstruksi kepribadian pribadi yang mempengaruhi perilaku pribadi.
  - d) Sosial ekonomi, salah satu faktor yang mempengaruhi perilaku adalah lingkungan sosial ekonomi yang merupakan sarana terwujudnya fasilitas.
  - e) Kebudayaan, hasil kebudayaan yaitu seni, adat istiadat atau peradaban manusia, berperan dalam membentuk perilaku.

## **2.3 Makanan Jajanan**

### **2.3.1 Pengertian Makanan Jajanan**

Menurut *Food and Agriculture Organization (FAO)*, makanan jajanan mengacu pada makanan dan minuman yang disiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalan-jalan dan tempat umum lainnya yang siap untuk dikonsumsi langsung atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau penyiapan lebih lanjut (Mavidayanti, 2016)

Menurut Pedoman Persyaratan *Hygiene* dan Sanitasi Makanan Jajanan Bab 1 Pasal 1 Ayat 1 Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* dan Sanitasi Makanan Ringan Makanan Jajanan, makanan jajanan adalah makanan yang dijajakan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran dan hotel. Jenis makanan jajanan menurut (Yulistina Nur DS et al., 2019) dapat digolongkan menjadi (3) tiga golongan, yaitu :

1. Makanan jajanan yang berbentuk panganan, misalnya kue-kue kecil, pisang goreng, kue bugis dan sebagainya.
2. Makanan jajanan yang diporsikan (menu utama), seperti pecal, mie bakso, nasi goreng, mie rebus dan sebagainya.
3. Makanan jajanan yang berbentuk minuman, seperti ice cream, es campur, jus buah dan sebagainya.

### **2.3.2 Ciri-Ciri Makanan Jajanan Sehat**

Menurut (Rahmi, 2018) Dalam memilih makanan jajanan, agar dapat menjadi produk yang sehat dan aman dikonsumsi sebaiknya makanan jajanan tersebut memiliki ciri- ciri sebagai berikut :

1. Bebas dari lalat, semut, kecoa dan binatang lain yang dapat membawa kuman penyakit.
2. Bebas dari kotoran dan debu lain. Makanan yang dikukus, direbus, atau digoreng menggunakan panas yang cukup artinya tidak setengah matang.
3. Disajikan dengan menggunakan alas yang bersih dan sudah dicuci lebih dahulu dengan air bersih.
4. Kecuali makanan jajanan yang di bungkus plastik atau daun, maka pengambilan makanan lain yang terbuka hendaklah dilakukan dengan menggunakan sendok, garpu atau alat lain yang bersih, jangan mengambil makanan dengan tangan.
5. Menggunakan makanan yang bersih, demikian pula lap kain yang digunakan untuk mengeringkan alat-alat itu supaya selalu bersih.

### **2.3.3 Kunci Keamanan Pangan**

Menurut (*World Health Organization*,2018) ada lima kunci keamanan pangan yang harus dilakukan sehingga dapat terhindar dari bahaya berbagai penyakit. Lima kunci keamanan pangan ini telah diterjemahkan oleh BPOM ke dalam Bahasa Indonesia. Kelima kunci keamanan pangan tersebut adalah:

- 1) Menjaga kebersihan
- 2) Memisahkan pangan matang dan menta
- 3) Memasak dengan benar
- 4) Menggunakan bahan baku yang aman
- 5) Menjaga pangan pada suhu aman.

### **2.3.4 Resiko Pangan Jajanan Anak Sekolah Tidak Sehat**

Jajanan yang enak, mudah didapat, tampilannya menarik dan harga terjangkau membuat banyak anak yang suka membeli jajanan. Namun hal ini berbanding terbalik dengan kualitas jajanan tersebut, baik keamanan, bahan, maupun kebersihannya yang dapat membahayakan kesehatan anak. Makanan dan jajanan sekolah berisiko terkontaminasi biologis atau kimia, yang dapat membahayakan kesehatan jangka pendek dan jangka panjang. Mengonsumsi jajanan yang mengandung cemaran biologi atau kimia sangat berbahaya bagi kesehatan dan keselamatan anak. Makanan yang terkontaminasi secara biologis dapat mengandung bakteri, virus, cacing, dan zat lain yang berbahaya bagi kesehatan (Puspitasari, 2014)

### **2.4 Penyakit Bawaan Makanan (*Food Borne Disease*)**

Penyakit bawaan makanan mengacu pada penyakit yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi oleh mikroorganisme atau racun. Makanan yang terkontaminasi mikroorganisme di dalam tubuh manusia melalui proses pencernaan dan dapat menimbulkan penyakit (Di et al., 2015) Ada tiga jenis penyakit bawaan makanan, antara lain:

#### **1. Infeksi bawaan makanan**

Mikroorganisme patogen masuk ke dalam tubuh dan bertahan. Secara umum mikroorganisme ini berkembang biak di saluran pencernaan, mengiritasi saluran pencernaan, bahkan ada yang menyerang jaringan. Contoh mikroorganisme patogen antara lain *Listeria*, *Salmonella*, dan *Campylobacter*, namun tidak semua *Salmonella* dapat menyebabkan infeksi.

#### **2. Infeksi keracunan makanan**

Masalahnya terjadi ketika mikroorganisme menghasilkan racun dan berkembang biak di saluran pencernaan. Artinya bukan hanya mikroorganisme yang berisiko, tetapi juga racun yang dihasilkannya. Contohnya termasuk *Clostridium perfringens* dan *Escherichia coli*.

#### **3. Keracunan makanan**

Terjadi karena konsumsi makanan yang mengandung zat beracun. Racun ini dihasilkan ketika bakteri tumbuh (*enterotoksin*).